

静岡の食 しずおか食セレクション



温暖な気候と変化に富んだ地形に恵まれた静岡県は、極めて多彩で品質の高い農林水産物を産出しており、まさに「食材の王国」である。この中から国内外に誇りうる価値を備えた商品を、県独自の基準で認定した「しずおか食セレクション」。認定された商品は消費者だけでなく、全国の料理人や市場関係者からも熱い視線を集めている。その中で今号のおすすめは「静岡伊豆の大富マンゴー」だ。

創意と情熱で甘くなる極上マンゴー

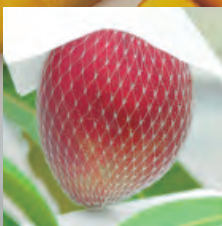
今や広く国内で栽培されるようになったマンゴーはフルーツ界のヒット商品。沖縄、宮崎、熊本などの南国勢をイメージするが、これらと同等に人気を集めているのが「静岡伊豆の大富マンゴー」だ。

大富マンゴーを育てているのは伊豆の国市にある大富農園。2005年から県内でいち早くマンゴーの生産を始め、3000坪という広大なハウスの中で1000本もの樹を栽培している。品種は6月から7月に収穫されるアーウィンと8月から10月に収穫されるキーツの2種類。実の赤いアーウィンは平均糖度18度以上の極上アップルマンゴー。キーツは緑色で、収穫後に約2週間寝かせて甘みを引き出す追熟型だ。国内でキーツを栽培している農園は希少だという。

同園は、根にストレスを与えながらオリジナルの肥料を施す「ストレス還元栽培」でマンゴーを育てている。芳醇な香り、濃密な甘み、とろけるような食感は、同園の創意工夫と情熱によって生み出された。

多くは東京市場に出荷される「静岡伊豆の大富マンゴー」。通信販売でも入手可能だが、そのおいしさを味わうためだけに、農園内の店舗まで足を運ぶ価値は十分にある。今後、同農園のマンゴーが静岡を代表するフルーツの1つになる日も近いだろう。

[伊豆の国市] 静岡伊豆の おおとみ 大富マンゴー



収穫間近のアーウィン。実が落下しないようにネットでくるみ、上下の紙で日射量を加減している。



我が子のようにマンゴーと接する農事組合法人「大富農園」の代表理事・大木重友さん。

お問い合わせ／農事組合法人 大富農園 静岡県伊豆の国市北江間1124
電話：055-948-1133 HP：<http://www.ootominouen.com>

マンゴー特有のえぐみがなく、繊維質も少ないので、マンゴーが苦手な人でもファンになってしまうという。

読者の声

浜名湖花博で「花の都」静岡県を内外にアピールしたいですね。四季折々の花を愛でながら花育を行うことで、花文化が文字通り花開いていくでしょう。

長泉町 渡辺絹子さん

静岡県立美術館はとても良い展示とそこへ行くまでの街と美術館の雰囲気も大好きです。知事と美術館長の内容深い対談はとても勉強になりました。

富士市 戸澤詠子さん

「まちこ」は大好きなお茶なのでとりあげられているのを読むのはうれしいです。「まちこ」の香りは桜をおもわせるので春の特集としてふさわしいと思いました。

伊豆の国市 馬場範子さん

清水港が日本で3番目のテルファークレーン設置港とは知らなかった。色々な知識人と県知事が対談されることは良い事です。

東京都 鈴木健二さん

「ふじのくに」の入手方法

「ふじのくに」は県内の公共施設、銀行などに置いてありますが、個人の方も入手できます。

- 県民サービスセンター（県庁東館2階）で入手できます。
- 郵送を希望する場合は140円切手を同封して、次のところにお送り下さい。

〒420-8601 静岡県広報課（住所不要）
「ふじのくに」担当まで（何号希望かを明記してください）

※いずれも品切れの際はご容赦願います。
※ふじのくにの誌面は静岡県のホームページでもご覧いただけます。
<http://www.pref.shizuoka.jp/kikaku/ki-110/>
※電子版は紀伊國屋書店ウェブストア、楽天koboイーブックストアなど主要電子書店で配信!